



SEPTEMBRE 2024
DÉFILÉ DE CHAMPIGNONS
À LA FIN DE L'ÉTÉ
 aux champignons, noix, raisins et chicorée

Voici un petit extrait de notre offre:

Salade d'automne colorée avec raisins de la cour chicorée et vinaigrette au sureau

Filet de sandre sauté avec un confit de raisins, riz vénéré et légumes de saisons

...et bien plus encore et bien sûr notre menu est également proposé.

Recommandation de vins de notre trésor
CAVE COURONNE 1669

Vin blanc
 Chardonnay Langhe DOC
 Exclusivité Murtenhof
 Piemonte Domaine Moccagatta

Vin rouge
 Barbaresco DOCG | 93P Parker
 Exclusivité Murtenhof
 Piemonte Domaine Moccagatta

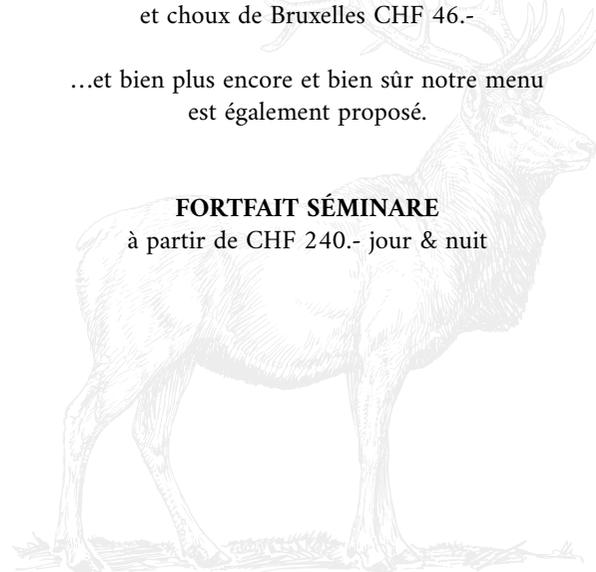
OCTOBRE 2024
GIBIER D'EMMENTAL
 Automne avec daims, citrouilles, Canneberges et chou rouge

Voici un petit extrait de notre offre:

Civet de cerf à la mode du chasseur
 Spätzli chou rouge et chou de Bruxelles CHF 36.-
 Escalope de chevreuil sauce gibier, Spätzli, chou rouge et chou de Bruxelles CHF 46.-

...et bien plus encore et bien sûr notre menu est également proposé.

FORTFAIT SÉMINARE
 à partir de CHF 240.- jour & nuit



FAITES PLAISIR OU
FAITES-VOUS PLAISIR

Un bon de l'hôtel Murtenhof & Krone

Une idée cadeau originale

...pour la fête des Mères

...pour un anniversaire de mariage

... ou un anniversaire tout court



MURTENHOF & KRONE



HORAIRES D'OUVERTURES DU RESTAURANT À LA CARTE
 d' avril à octobre 2024
 de mardi à dimanche de 11:00 - 14:00 et 18:00 à 22:30 h
HOTEL OUVERT TOUS LES JOURS

Une sélection de nos fournisseurs et partenaires



Hotel Murtenhof & Krone
 Rathausgasse 1-5
 CH-3280 Murten

Telefon: +41 (0)26 672 90 30
 E-Mail: info@murtenhof.ch
 www.murtenhof.ch

Du lundi 1er avril 2024 au jeudi 31 octobre 2024



MURTENHOF & KRONE



CALENDRIER
CULINAIRE
 avril à octobre 2024



AVRIL 2024 VERT FORT POUR LE DÉBUT DE LA SAISON À MURTEN

avec l'ail sauvage, pâtes aux herbes
et oignons de printemps

Voici un petit extrait de notre offre:

Tagliatelle aux herbes avec légumes et
ragoût de soja sauté sauce au curry vert CHF 28.-
Rumsteak sauté avec jus à l'ail des ours, pommes de terre
château et légumes de saison CHF 45.-
After Eight Mousse avec chocolat noir amer CHF 14.-

...et bien plus encore et bien sûr notre menu
est également proposé.

Pasta aus dem Parmesanlaib

Hausgemachte Nudeln werden für Sie am Tisch zubereitet

Du vendredi Saint 29 mars 2024 au Lundi de Pâques 1
avril 2024 nous vous servons le nôtre

MENU DE PÂQUES
Réservation demandée !

MAI 2024 GERME D'ASPERGE aux asperges locales, pousses et salades croquantes

Voici un petit extrait de notre offre:

Salade printanière aux asperges
et pommes de terres violettes
Pousses de betterave et vinaigrette à la menthe
et au raifort
Asperges du pays du lac avec sauce bernaïse
...et bien plus encore et bien sûr notre menu
est également proposé.

LOVE AFFAIR

in der Private Spa Suite mit Seesicht
Bain arôme roses avec une bouteille de Brut de la régi-
on « Symphonie de Morat » et
Jus de fruits, amuse bouches
Location de peignoirs
1 Love Affair Sauna Bio et 1 finlandais aux arômes
séduisants et vue sur le lac
Roses rouges, Soirée romantique avec un menu gour-
mand 5 plats (sans boisson)
Nuitée dans la suite SPA et Buffet du petit déjeuner
À CHF 399.- par jour / person



JUIN 2024 LES LÉGUMES DU SEELAND

Le plaisir en plus, avec patate douces
épinards et bien d'autre légumes

Voici un petit extrait de notre offre:

Salade de légumes du Seeland au fromage cottage
Croûtons et vinaigrette yaourt- lime
Rumsteak avec patates douces
et légumes du pays du lac

...et bien plus encore et bien sûr notre menu
est également proposé.

Recommandation de vins de notre trésor CAVE COURONNE 1669

Vin blanc
Chardonnay Garda DOC Le Mure
Az. Agricola Ricchi, Lombardi

Vin rouge
Cabernet Garda DOC I Ciottoli
Az. Agricola Ricchi, Lombardi

JUILLET 2024 DES JEUX OLYMPIQUES À LA CARTE

avec un sentiment d'été français
avec huile d'olive, des herbes et d'ail

Voici un petit extrait de notre offre:

Salade d'été aux herbes cantadou
Avec pastèque et vinaigrette à la crème de cassis
Roastbeef de Morat avec salade et frites rustiques

...et bien plus encore et bien sûr notre menu
est également proposé.

COCKTAIL-SUMMERHIT

NEGRONI CALABRESE, by Xavier
CHF 15.-

Sans alcool
PURPLE BAY CHF 10.-



AOÛT 2024 VARIATIONS DE FRUITS FRAIS

et effrontés avec du melon des baies,
des verises et des abricots

MENU

Salade d'été avec melon
Fromage frais et vinaigrette aux herbes de la cour
* * *
Gazpacheo au flûte au romarin
* * *
Filets de perches au courgettes et
Tomates au pesto maison
* * *
Filet de boeuf sauté
Sauce BBQ
Pommes château et légumes de saison
* * *
Crème de mascarpone
Et fraises au thym

Ligne téléphonique de réservation: +41-26 6 72 90 30

...et bien plus encore et bien sûr notre menu
est également proposé.